Europese

pure smaken

GET INSPIRED BY BRESCULINAIR.COM

BRESC
Produits Culinaires

VEGETARISCH

Griekse
Orzo salade

Ingrediënten voor 4 personen

500	g	*orzo*
350	g	*cherrytomaten*
300	g	*feta*
100	g	*Bresc Kalamata olijventapenade*
80	g	*olijfolie*
50	g	*oregano*
40	g	*rode wijnazijn*
10	g	*Bresc Freshly chopped Spanish garlic*
5	g	*Dijon mosterd*
2	st	*ui, rood*
1	st	*komkommer*
1	st	*paprika, rood*
1	st	*citroen, sap*
		peper en zout

Kook de orzo volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en spoel koud. Halveer de cherrytomaten. Snijd de paprika en komkommer in blokjes en verkruimel de feta. Maak de uien schoon, halveer ze, snijd nogmaals door en snijd in plakken. Vermeng de rode wijnazijn met de mosterd en knoflook en voeg de olie beetje bij beetje toe, blijf roeren. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de oregano en voeg 1/3 deel aan de dressing toe. Vermeng de helft van de feta, de helft van de tapenade en alle overige ingrediënten met de dressing. Garneer de salade met de overige feta en tapenade en bestrooi met de overige oregano.

GET INSPIRED BY BRESCULINAIR.COM

GRIEKSE KEUKEN

Geroosterde kippen-vleugels
met citroen, artisjok en Halkidiki olijven

Ingrediënten voor 4 personen

8	st	*kippenvleugels*
350	g	*artisjokharten*
150	g	*Bresc Halkidiki olijventapenade*
60	g	*Bresc Freshly chopped Spanish garlic*
40	g	*roomboter*
10	g	*oregano*
10	g	*basilicum*
6	st	*citroenen*
2	dl	*witte wijn*
1	st	*ui, rood (in plakken gesneden)*
1	st	*citroen, sap*
		peper en zout

Verdeel in de braadslede de plakken van één citroen gelijkmatig met de helft van de rode ui en knoflook. Leg de kippenvleugels hierop en kruid met de peper, zout, oregano en basilicum. Verdeel hierover de overige citroen in plakken, ui en artisjokken. Verdeel daarna de olijventapenade gelijkmatig hierover. Vermeng de witte wijn en het citroensap en sprenkel over de kip. Verdeel de blokjes roomboter over de kip. Dek af met aluminiumfolie en bak in de oven gedurende 10 minuten op 190 °C. Verwijder de folie en rooster nog 15 minuten.

Beemster kaassoep
met pesto twister

KAAS-SENSATIE!

Ingrediënten voor 4 personen

0,6 l groentebouillon
0,4 l room
175 g Oude Beemsterkaas
40 g Bresc Premium basilicum pesto
30 g bloem
25 g roomboter
25 g Bresc Beemster knoflookpuree
4 tk salad pea
3 st lente-ui, stengels
2 st bladerdeegplakken
peper en zout

Verwerk de bloem en roomboter tot blanke roux, blus af met de grountebouillon. Voeg de room en knoflookpuree toe en laat gedurende 10 minuten rustig koken. Voeg de kaas toe en roer glad. Breng op smaak met peper en zout. Toer het bladerdeeg door en besmeer met de pesto, sluit af met de tweede plak bladerdeeg. Laat het bladerdeeg in de koeling 1 uur rusten. Rol iets uit, snijd banen en twist. Bak gedurende 10 minuten af in de oven op 180 °C. Schep de soep in een soepkop, bestrooi met de gesneden lente-ui en plaats de soepstengel op de rand. Garneer met een takje salad pea.

BESPAAR TIJD

Knoflookpurees

Knoflookpuree uit Andalusië
De pittige en krachtige knoflookpuree uit Andalusië. Door de zuidelijke ligging van Andalusië is het een zeer droge en hete regio. Juist door de wat moeilijker teeltomstandigheden is deze knoflook zeer krachtig en uitgesproken van smaak.

Knoflookpuree uit de Beemster
De knoflookpuree uit de Beemster is direct na de oogst verwerkt. De witte bol met frisgroene stengel is kenmerkend voor de jonge knoflook die mild van smaak is. De puree is geschikt voor koude gerechten zoals spreads, dressings, soepen en sauzen.

450g
ART.NR 110145

450g
ART.NR 110156

Griekse olijventapenades

Griekse Halkidiki olijventapenade
Griekenland is de bakermat van de olijf. De Halkidiki olijf komt uit de regio Chalkidiki in het noordoosten van Griekenland. De groene olijventapenade heeft een verrassend 'pitje' door de toevoeging van een fijngehakt rood pepertje.

Zwarte Kalamata olijventapenade
De dieppaarse Kalamata olijven vinden hun oorsprong op het schiereiland Peloponnesos. Deze vegetarische Kalamata tapenade is verrijkt met Wakamé zeewier, welke het umami-effect geeft en zorgt voor een intense smaakbeleving.

325g
ART.NR. 590110

1000g
ART.NR. 590120

Bresc, uw koelverse knoflook- en kruidenspecialist.
De moderne keuken kiest koelvers. Bespaar tijd en kies voor gemak, met behoud van de pure smaak van verse knoflook- en kruidenproducten. Bresc inspireert en faciliteert de culinaire professional.

T. +31 (0)183 200 000 • info@bresc.com • **www.bresc.com**

BRESC
Produits Culinaires

HOOG OP SMAAK

Gegratineerde
Oosterschelde Kreeft

Doe alle ingrediënten voor de court-bouillon in een ruime pan en breng aan de kook. Plaats de kreeft in de bouillon en breng opnieuw aan de kook. Kook de kreeft gedurende 4 minuten en laat iets afkoelen. Maak de prei en shiitake schoon en snijd klein. Bak de groenten aan en breng op smaak met de mushroommix, knoflookpuree, peper en zout. Verwerk de eidooier, witte wijn, appelazijn en roomboter tot Hollandaise saus en breng op smaak met de pesto. Halveer de kreeft en maak deze schoon. Haal het staartvlees uit de schaal en schep hier de gebakken groenten in. Plaats het kreeftenvlees op de groenten en dek ruim af met de Hollandaise saus. Bestrooi met de geraspte Old Amsterdam en gratineer tot de kaas gesmolten en lichtbruin is geworden. Garneer de kreeft met cress.

Ingrediënten voor 4 personen

2	*st*	*Oosterschelde kreeft*
200	*g*	*Old Amsterdam*
150	*g*	*shiitake*
100	*g*	*roomboter*
100	*g*	*prei*
80	*g*	*Bresc Premium basilicum pesto*
10	*g*	*Bresc Beemster knoflookpuree*
10	*g*	*Bresc Mushroommix*
2	*st*	*eidooier*
1	*dl*	*witte wijn*
25	*ml*	*appelazijn*
		cress

Voor de court-bouillon:

2	*l*	*water*
2		*stengels bleekselderij*
1	*st*	*witte ui*
0,5	*st*	*wortel*
0,5	*st*	*prei, wit*
0,5	*st*	*citroen*
100	*g*	*Bresc Erbe Italiano*
10	*g*	*zout*
10	*st*	*peperkorrels, gekneusd*

NIEUW

450g
ART.NR. 582140

GET INSPIRED BY BRESCULINAIR.COM

Premium basilicum pesto

De Premium basilicum pesto wordt gemaakt met lokaal geteelde basilicum uit Nederland. Deze duurzame basilicum wordt geteeld in een ‘vertical farm’. Hierdoor is het gehele jaar dezelfde kwaliteit beschikbaar. De basilicum wordt direct na de oogst verwerkt, dit zorgt voor een rijke plukverse smaak en een schitterende frisgroene kleur. Zeer geschikt voor zowel koude als warme toepassingen.

HUTSPOT CULINAIR

Parelhoen
met hutspot 2.0

Ingrediënten voor 4 personen

100 g Bresc Premium basilicum pesto
4 st parelhoenfilets, met vel
4 st aardappelen, vast kokend
2 st winterwortel, groot
peper en zout

Voor de uien:
5 st uien, wit
150 g Bresc Premium basilicum pesto
50 g roomboter
1 dl witte wijn
1 dl room
4 tk salad pea

Maak het vel van de parelhoen iets los en smeer de pesto ruim onder de huid. Bestrooi met peper en zout en trek vacuüm. Gaar de parelhoen sousvide op 62 °C gedurende 90 minuten. Snijd de wortel en aardappel in plakken van +/- 0.5 cm dikte. Rijg deze om en om op een prikker en tourneer in de vorm van een wortel. Snijd de uien in ringen en stoof deze in de roomboter met witte wijn en room. Breng de gestoofde uien op smaak met de pesto, peper en zout. Kook de wortel-aardappel spies in ruim water gedurende +/- 15 minuten. Schep de uien op een bord en bak de parelhoen à la minute goudbruin. Plaats de parelhoen op een bord en garneer met de spiesjes van hutspot. Werk af met druppels stoofvocht en en een takje salad pea.

KLASSIEK & EXQUISE

Escargots
in een pastaschelp

Ingrediënten voor 4 personen

24 st Petit Gris de Namur (slakken)
24 st orecchiette
150 g Bresc Premium basilicum pesto
100 g paneermeel
cress

Kook de pasta beetgaar. Warm de slakken licht op. Vul elke orecchiette met een slak, nappeer met de pesto. Maak een crumble van het paneermeel en de pesto. Garneer met cress.

Farinata
di Ceci

Ingrediënten voor 4 personen

100	*g*	*kikkererwtenmeel*
100	*g*	*rucola*
75	*g*	*Pecorino*
60	*g*	*olijfolie*
50	*g*	*Bresc Premium basilicum pesto*
10	*g*	*Bresc Erbe Italiano*
3	*dl*	*water*
1	*st*	*courgette*
1	*st*	*ui, rood*
1	*bl*	*mozzarella*
		peper en zout

Verwerk het kikkererwtenmeel samen met de olijfolie, water, Erbe Italiano, peper en zout tot deeg. Dek af met plastic folie en laat één uur rusten. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel het beslag in een dunne laag over de bakplaat. Bak het deeg in de oven gedurende 13 minuten op 200 °C. Snijd de courgette in dunne plakken en gril deze kort. Snijd de rode ui in dunne ringen. Scheur de bol mozzarella in kleine stukken. Verdeel de courgette, ui en mozzarella erover en bestrooi met Pecorino. Laat de kaas in ongeveer 3 minuten smelten in de oven op 200 °C. Werk af met de pesto en rucola.

Hollandse Kaastaco
met Beemsterknoflook en pesto van Nederlandse basilicum

Ingrediënten voor 4 personen

4	*st*	*belegen Goudse kaasplakken*
250	*g*	*lakenvelder gehakt*
20	*g*	*Bresc Beemster knoflookpuree*
20	*g*	*Bresc Premium basilicum pesto*
1	*st*	*rode tomaat*
1	*st*	*gele tomaat*
4	*bl*	*Hollandse kropsla (hart)*
4	*tk*	*salad pea*
		peper en zout

Bak in een droge koekenpan de plakken kaas krokant. Steek met behulp van een steker uit. Bak het gehakt rul en breng op smaak met de knoflookpuree, peper en zout. Was het hart van de Hollandse kropsla en laat drogen. Snijd de tomaten in fijne brunoise. Plaats een blaadje sla in de kaastaco. Schep hierop een beetje gehakt en werk af met pesto en een takje salad pea.